PRZYIACIEL DZIECI



Nr. 20. Cieszcie się lubym wiekiem, bo prędko uleci, Wesoło lecz na dobre użyjcie go, dzieci. **15. Października.**

BOLESŁAW ŚMIAŁY.

Bolesław Chrobry ugruntował znaczenie i potęgę Polski; upokorzył nieprzyjaciół, państwu swemu rozległe zakreślił granice, zapewnił narodowi spokój i szczęście, i pierwszy z monarchów polskich rycerską skroń ozdobił koroną królewską.

Syn jego i następca Mieczysław II. nie odziedziczył wielkich przymiotów ojca swego i za jego panowania straciła Polska nie jedno, co pozyskała za poprzedniego króla. Po śmierci Władysława sześć lat trwające rozruchy do reszty

pognębiły Polskę; szarpana wewnętrznemi rozterkami, pustoszona przez ościennych nieprzyjaciół, omal ostatecznej nie uległa zagładzie.

Kazimierz I. syn Mieczysława, nazwany wskrzesicielem ojczyzny, uratował Polskę od przedwczesnego upadku, zabezpieczył granice państwa, a wewnątrz przywrócił spokój i porządek.

Naród odzyskawszy siły przypomniał sobie dawną swoją potęgę, przypomniał sobie czasy Chrobrego i zapragnął monarchy, któryby go równie jak ów król rycerz prowadził do chwały i zwycięstw. Bóg zdarzył że następca Kazimierza Bolesław II. śmiały, był królem właśnie takim, jakiego pod tę porę potrzebował naród polski. Wstępując na tron w r. 1058 młodym był jeszcze, bo liczył dopiero lat szesnaście. Śmiały i waleczny, nie znał i nie lękał się niebezpieczeństw, ożywiony duchem wojowniczym wielkiego swego pradziada, chciwy był sławy rycerskiej dla siebie i narodu, którym władał.

Naród widząc na tronie takiego króla, wielkie powziął o nim nadzieje; rycerstwo gromadzi się w około młodego monarchy i podżega w nim nadzieje i pewność zwycięstw, kmieć widząc berło w silnem ręku, a u boku króla miecz gotowy w każdej chwili na obronę granic, nie lęka się napaści nieprzyjaciół i swobodnie uprawia rolę.

Świetnie rozpoczęło się panowanie Bolesława. Wkrótce po jego na tron wstąpieniu przybyli na dwór królewski trzej książęta, z państw swych wyzuci przemocą, prosząc go o opiekę i pomoc przeciw swym nieprzyjaciołom. Byli to Bela królewic węgierski, Jaromir książę czeski i Izasław książę kijowski. Bolesław chętnie przyrzekł im pomoc, zgromadził rycerstwo i z królewicem Belą pospieszył najprzód do Węgier r. 1061. Szczęście sprzyjało orężowi polskiemu. Bolesław rozprasza zbrojne zastępy przywłaszczyciela tronu węgierskiego Andrzeja, wprowadza Belę do stolicy państwa i każe

koronować go na króla; tak więc w krótkim czasie zadanie spełnione i sława oręża polskiego wskrzeszona nanowo.

Za powrotem z Węgier Bolesław przedsięwziął podobną wyprawę r. 1062 do Czech, dla osadzenia na tronie Jaromira, wygnanego przez młodszego brata Władysława, który jako starszemu winien był mu ustąpić pierwszeństwa. Bolesław i tu odnosi zwycięstwo i niepokonanym swym orężem toruje Jaromirowi drogę do tronu.

Tak świetnemi czynami wsławił początek swego panowania Bolesław, a nie syt jeszcze sławy i zwycięstw ciągnie z dzielnem rycerstwem r. 1868 na Ruś do Kijowa, i wygnanego Izasława przywraca na tron.

Ale zwycięstwa te prócz sławy nic dla Polski nie przyniosły. Bolesław trawiąc czas na bojach dogadzał tylko swoim rycerskim skłonnościom; czyny bohaterskie okryły go chwałą ale serce jego kaziła duma.

Wkrótce poznali Polacy że Bolesław na pozór tylko podobnym był do Chrobrego. Odziedziczył jego rycerskiego ducha, ale nie odziedziczył innych zalet, któremi Chrobry słynął w pokoju.

Bolesław śmiały był niepowściągliwy w gniewie, okrutny w wymierzaniu kar. W onym czasie był biskupem krakowskim Stanisław Szczepanowski, mąż wielce pobożny, cnotliwy i świątobliwy. Widząc tenże na co się w Polsce zanosi, gdy za przykładem króla i stan rycerski bezkarnie wykraczać począł i występki zagnieździły się w kraju, nie wahał się upominać króla i błagać aby się upamiętał. Pobożny biskup bez względu na co się naraża, śmiało wyrzucał królowi jego popędliwość, zgorszenie i ucisk poddanych i zapowiadał karę niebios.

Bolesław na pozór cierpliwie wysłuchał napomnień, ale za odejściem biskupa szydził z niego i nowe popełniał występki. Biskup więc udał się powtórnie na dwór królewski i

ponowił swoje przedstawienia, lecz i tym razem bezskutecznie. Bolesław oburzony gorliwością biskupa, którą poczytywał za natręctwo, postanowił zemścić się za upokorzenie, doznane od niego i oczekiwał tylko stosownej pory.

Sposobność nadarzyła się wkrótce. Gdy król odprawiał wielkie sądy, w mieście Solcu, oskarzono biskupa że nieprawnie posiada wieś Piotrowin. Biskup przywołał świadków, w obecności których niegdyś zapłacił za tę wieś dawnemu jej dziedzicowi, już od trzech lat zmarłemu, ale ci, namówieni przez zauszników królewskich, odmówili świadectwa. Biskupowi nie chodziło o utratę wsi, ale o dobrą sławę; tę więc ratując uciekł się z natchnienia Bożego do świadectwa umarłych i oto mówi podanie jakoby w obecności króla i całego dworu miał wskrzesić człowieka, od którego przed laty kupił był wieś ową i ten zaświadczył przed sądem królewskim jako wieś pomienioną sprzedał w istocie biskupowi i wziął zupełną zapłatę. Cud ten przeraził i tych co fałszywie oskarzali świętego męża, i króla, a tak sprawa, co miała zgubić biskupa, zjednała mu u narodu jeszcze większe poszanowanie i cześć. Bolesław znienawidził go jeszcze bardziej, ale że przyszło mu gotować się do nowej na Ruś wyprawy, nią zajęty zapomniał na chwilę o zemście.

Tę ostatnią swoją wyprawę wojenną przedsiębrał w r. 1077. Była ona dla niego równie szczęśliwą jak poprzednie. W krótkim czasie zajął cały kraj między Dnieprem, Berezyną i Dźwiną i wszystkich kniaziów ruskich ujrzał niebawem u nóg swoich. Bolesław mógł był zatrzymać dla siebie zdobyte kraje, ale tego nie uczynił, zostawiając sobie tylko zwierzchnictwo nad książętami.

Izasław otrzymał od niego księstwo Kijowskie, Jaropełk księstwo Wyszogrodzkie, Włodzimierz, księstwo Smoleńskie, Światopełk księstwo Połockie i Nowogrodzkie. Po skończonej wojnie Bolesław z rycerstwem swojem rozgościł się w bogatym Kijowie i trawił czas na ucztach.

Tymczasem w Polsce powstał nieład i zamieszanie, bo któż miał utrzymać porządek? Bolesław za powrotem do kraju srogo karał występnych, ale jednocześnie sam dawał krajowi zły z siebie przykład.

Biskup krakowski znowu ponowił swoje napomnienia, a gdy te znowu nic niepomogły, uciekł się do ostatecznego środku i klątwę rzucił na króla. Ten krok biskupa rozjątrzył Bolesława i popchnął go do zbrodni. Wziąwszy z sobą kilku z rycerstwa, udał się do kościoła ś. Michała na Skałce, gdzie Biskup mszę ś. odprawiał codziennie i tam go własną ręką zamordował. Było to dnia 8. maja 1079 roku. Po tej zbrodni król Bolesław, dręczony wyrzutami sumienia, nie miał już spokoju na tronie i opuścił go niezwłocznie. Co się z nim stało długo nie wiedziano w Polsce, i później dopiero pokazało się że zataiwszy imię i stan swój, pokutował w jednym z klasztorów w Karyntji, gdzie też i życia dokonał.

Dzieje tego króla uczą nas do czego doprowadzić może niepowściągliwość w gniewie. Gdyby Bolesław śmiały umiał był trzymać na wodzy swoje namiętności, byłby rycerskiemi swemi cnotami zjednał sobie w narodzie taką miłość i wdzięczność, jaką jego pradziad pozyskał.

Dzień 8. maja, jako rocznica śmierci św. Stanisława, jest corocznie w całej Polsce obchodzony uroczyście.

O pożywieniu ludzi.

Jest na ziemi wiele takich miejsc, których mieszkańcy nie znają wcale zboża i żywią się korzonkami, suszonemi rybami lub mięsem zwierząt; dla innych znowu ryż, sago, orzechy kokosowe i t. p. są głównem pożywieniem. Ryżem żywi się wiele miljonów ludzi; jest on pospolitym pokarmem mu-

rzynów, którzy przyrządzają go w najrozmaitszy sposób. W bardzo znacznej ilości uprawiają go we Włoszech, w Hiszpanji, a Ameryka północna wysyła corocznie na przedaż bardzo znaczną liczbę okrętów napełnionych ryżem. W Chinach, Japonji, Indjach, w Afryce ryż jest codzienną potrawą tak w chatce lub szałasie ubogiego, jak w pałacu bogacza. Sago, potrawa i u nas także znana, otrzymuje się z pewnego gatunku palm. Drzewa te rosną w bagnistych okolicach południowej i południowo wschodniej Azji, osobliwie na wyspach Moluckich, i wszędzie udają się bez wielkiego trudu i zachodu; mają zaś pod korą miąsz gęsty jak ciasto, zwany sago, z którego mieszkańcy tych okolic pieką chleb. Palmy dające sago mają zwykle dwadzieścia do trzydziestu stóp wysokości i są częstokroć tak grube że ich człowiek nie obejmie rękoma. Z pnia wyrastają liście do dwudziestu stóp długości mające, z których Indjanie robią koszyki, powrozy i t. p. My znamy sago w krupkach. Są one robione z mąki, otrzymywanej z tego samego miąższu, który daje chleb Indjanom. Orzechy kokosowe są także głównem pożywieniem mieszkańców znacznej części Afryki i Azji; rosną na drzewach sześćdziesiąt do ośmdziesiąt stóp wysokości mających i uwieńczonych na szczycie koroną z liści. Orzechy te są pospolicie nieco większe od jaj gęsich, ale częstokroć bywają tak wielkie jak głowa dziecka, i zdarza się nieraz że w orzechu kokosowym znaleść można ukrytą maleńką małpę amerykańską z rodzaju Sagionów, wyjadającą jądro. Łupina orzecha kokosowego, otoczona tkaniną włóknistą, przydatną na powrozy, jest brunatna, twarda jak kość, i tokarze robią z niej rozmaite drobiazgi, jako to: Guziki, tabakieki, łyżki, różańce i t. p. W niej zamknięte jest bardzo smaczne jądro, w środku wydrążone i napełnione mlekiem, które przeto zaspakaja zarazem głód i pragnienie. Owoc ten jest prawdziwem dobrodziejstwem dla mieszkańców gorących krajów i służy im za codzienne pożywienie. Z liści drzewa kokosowego robią koszyki, kapelusze, maty, płótna na żagle i pokrywają niemi dachy; pień służy na opał i do wyrobów stolarskich. Nie mniej pożyteczną jest także palma daktelowa, bez której

wiele miljonów ludzi, mianowicie Arabów, popadłoby w największą nędzę. W Egipcie ubożsi mieszkańcy żywią się jedynie owocami tego drzewa. Ojczyzną jego są Indje Wschodnie, Arabja, Persja, Syrja, pustynia Sahara i t. d. zkąd zostało przeniesione do Sycylji, Hiszpanji i Portugalji. Daktele są nam dobrze znane, ale tylko suszone; świeże zaś są o wiele smaczniejsze. Sok z nich wyciskany jest wyborną przyprawą do słodzenia potraw. Palmy daktelowe prześwidrowane wypuszczają, podobnie jak nasze brzozy, płyn słodki orzeźwiający a oraz upajający, który po dwudziestu czterech godzinach zamienia się w ocet Liście i pień tego drzewa są równie pożyteczne jak u wspomnianych powyżej.

Oprócz tych jest wiele innych roślin, które Opatrzność przeznaczyła człowiekowi na pożywienie, i nie masz na ziemi takiego zakąta, gdzieby w braku tej lub owej, gdzieindziej za pokarm służącej, rośliny nie znalazła się inna, właściwsza temu miejscu i przydatniejsza.

Bojaźliwa Halcia.

Halcia to grzeczne i lube dziecię!
A pilniejszego niemasz na świecie,
I dajże Boże by wszystkie matki
Szczycić się mogły takiemi dziatki.

Ale cóż znaczą wszystkie zalety,
Kiedy jest brzydkie ale niestety!
Kiedy tak piękne przymioty mając
Nasza Halunia to tchórz, jak zając.

Owoż zaledwie mrok padnie szary
Jakieś ją gonią widziadła, mary,

I na najlżejszy szelest wśród nocy
Wyskoczy czasem z łóżka jak z procy.

Boi się także żyda, cygana,
I drzy na widok gęsi, bociana;
A nawet wtedy ma dosyć strachu
Kiedy obaczy wronę na dachu.

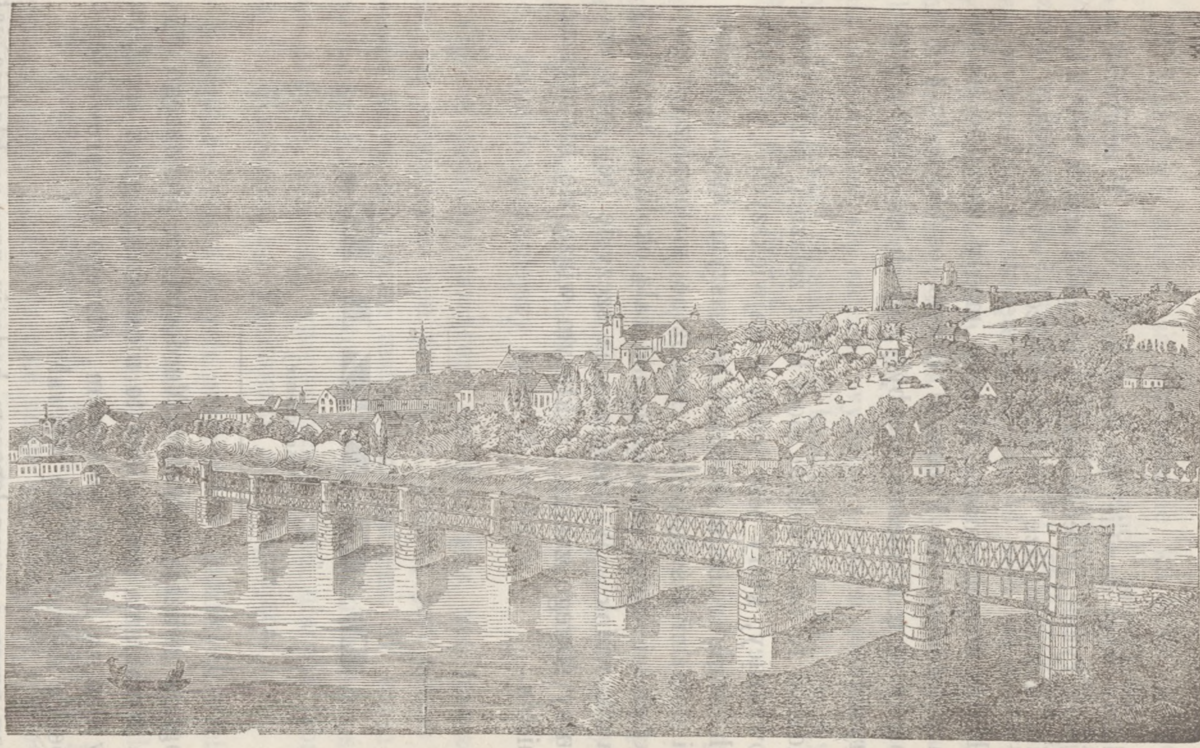
Pewnego razu odeszła mama —
Halcia śniadanie nalewa sama,
I sobie skromnie przy nim usiada...
A wtem się myszka po cichu skrada.

Halci się wiecznie strach jakiś roi —
I myszki przebóg! strasznie się boi!
Gdy ją więc teraz z nagła spostrzegła
Rzuciła wszystko i w kąt odbiegła.

Tymczasem myszka, choć taka mała,
Idzie jakby się wcale nie bała —
Może nie widzi trwożnej dziewczki,
I wlazłszy na stół, nuż do bułeczki!

Halcia patrzyła zrazu nieśmiele,
Lecz myśli sobie: — To już za wiele!
Z bijącem sercem przy stole stanie,
I krzyknie: — Precz ztąd! Moje śniadanie!

Na krzyk jej myszka pierzchła trwożliwie —
Próba więc Halci poszła szczęśliwie,
I nie minęła dla niej daremnie,
Bo strachów odtąd straszy wzajemnie.



WIDOK PRZEMYŚLA.

WIDOK PRZEMYŚLA.

Daliśmy wam dawniej kochane dzieci opis Przemyśla, a teraz dajemy rycinę, przedstawiającą ten gród starożytny, z której o nim dokładniejsze powziąść możecie wyobrażenie.

Mało w świecie miast, któreby mogły szczycić się tak pięknem położeniem jak Przemyśl, przeto osobliwie te z was które nigdy w tem mieście nie były, niech się dobrze przypatrzą rycinie.

Widzicie tu na przodzie most kolei żelaznej, przez rzekę San prowadzący, który jest jedną z największych i najwspanialszych tego rodzaju budowli w naszym kraju. Miasto z swemi domami i świątyniami rozłożone malowniczo u stóp i na pochyłości góry, panującej nad całą okolicą, czarujący przedstawia widok. W oddaleniu na szczycie tej góry szarzeją ruiny starego zamku, z którym wiążą się historyczne wspomnienia.

O GAZIE.

(Dokończenie).

Anglicy uważają inżyniera Murdocha za pierwszego wynalazcę wyrabiania gazu, lecz to niesłusznie, gdyż szedł on ślepo w ślad za Lebona pomysłem, którego przeprowadzenie nie zupełnie dobrze mu się udawało.

Przy pracy i coraz lepszem badaniu przy rozkładzie ciał na pierwiastki w celu wydobywania palnego gazu, tak się nakoniec wydoskonalono, że dziś już w największej dostarczyć go można obfitości.

Miasta gazem oświetlone mają swoje oddzielne fabryki, gdzie paląc węgle i tłuste ciała wyrabiają gaz do oświetlania.

W fabrykach takich są odpowiednie ku temu urządzenia; naczynia, w których gaz w żądanej przechowuje się ilości, tudzież przyrządy, któremi wypuszcza się gaz wedle życzenia w dowolnym kierunku. Gaz jako materja lotna zbiera się w szczelnie zamknięte naczynia; od nich idą podziemne rury główne, sprowadzające gaz do coraz węższych rurek, do pomieszkań wpuszczonych. Na końcu tych rurek są kurki, za których odkręceniem gaz się wydobywa. Za przytknięciem ognia natychmiast się zapala, wydając płomień tak jasny, iż przy jednym takim płomieniu w każdym kącie pokoju wygodnie czytać i pisać można.

W rurze gaz nigdy zapalić się nie może, ponieważ prąd jego nie dopuściłby ognia, trzeba jednak zachować przy tem tę ostrożność żeby płomienia nie gasić dmuchnięciem, ale przykręceniem kurka. Bez zakręcenia kurka gaz rozszedłby się po pokoju, gdzie przez zetknięcie z ogniem mógłby się zapalić i najniebezpieczniejszy sprawić wybuch.

Oprócz pięknego jarzącego światła, gaz ma jeszcze tę zaletę że oświetlenie nim prawie o połowę jest tańsze niż świecami, oliwą lub innemi materjałami palnemi. W kraju naszym oprócz Krakowa i Lwowa, Podgórze będzie miało oświetlenie gazowe, albowiem wprowadzenie tegoż ułatwia fabryka gazu dla Krakowa, na Kazimierzu się znajdująca.

Zakładanie rur i innych przyrządów gazowych wielkich wymaga kosztów, a miasta nasze ponieść ich nie są w stanie, dlatego tak mało miast naszych gazowe ma oświetlenie.

W czasach teraźniejszych także zamiast oliwy do lamp używamy nafty. Jest to tłustość zdaje się z cząstek roślinnych pochodząca, koloru czarniawego, wypływająca z szczelin skał lub zbierająca się przy bagnach i stawach. Nafta, czyli skalna smoła, jest rodzajem wodorodo węglistego gazu, przyjemnego zapachu, który się na powietrzu zupełnie odmienia.

Na wschodzie gór Kaukaskich na Kaspijskiem morzu rozciąga się półwysep Abszeron z miastem Baku. W pobliżu tedy tego miasta sławne są źródła nafty, i cała nawet okolica tak przesiąkła jej wyziewami, że gdzie tylko zrobi się otwór i przytknie ogień, wielkiem płomieniem goreje nafta, ciekąca tam ze wszystkich rozpadlin i szczelin ziemi. Przy takim ogniu warzą tamtejsi mieszkańcy swe jadło, a Persowie i Indowie, czciciele ognia, przezwawszy dla ustawicznych płomieni ziemię tę **świętą**, przepędzają tu życie na modlitwach i rozmyślaniach pobożnych, mniemają bowiem iż ogień tèn jest prawdziwym obrazem Boga, któremu wznieśli tutaj ołtarze i pyszne świątynie, urządziwszy obok nich wysokie rury, któremi błękitny, ciągle płonący wydobywał się ogień. Dziś z tych świątyń pozostały tylko szczątki, lecz czciciele zostali jak dawniej wiernymi swoim zasadom religijnym.

W ogóle gazy tworzą się zwykle nie daleko wulkanów wygasłych lub błotnistych, albo pochodzą z pokładów węgla kamiennego. Na półwyspie Krymskim, w południowych Apeninach, w Indjach, Afryce i Australji mnóstwo gazowych znajduje się źródeł.

W Wiedniu zaczynają teraz wprowadzać w użycie ogrzewanie mieszkań gazem, zwłaszcza kantorów kupieckich, gdzie idzie o to aby piec jak najmniej zajmował miejsca i można było obejść się bez składu na paliwo. Przez godzinę wypalać się ma gazu za 5 groszy polskich, co wystarcza na ogrzanie dosyć obszernego pokoju. Tak mały wydatek, w porównaniu z kosztem innego paliwa da zapewna pochop do rozpowszechnienia tego nowego zastosowania gazu.

Józef z Bochni.

GOSPODARSTWO.

Przy chowie bydła najważniejszą jest rzeczą dobre i odpowiedne żywienie tegoż. Aby zaś bydło ile możności uchro-

nić od rozlicznych chorób, i mieć z niego jak największy pożytek, najlepiej jest karmić je w stajni, wyjąwszy gdy rolnik posiada zbyt rozległe grunta i nie zdoła wszystkich uprawić; bo wtedy korzystniej jest część gruntów przeznaczyć na pastwisko.

W ogólności karmienie bydła w stajni zapewnia rolnikowi rozliczne korzyści. Bydło w ten sposób hodowane, nie schodząc się z innem, mniej troskliwie pielęgnowanem, jest od zarazy zabezpieczone i nie podlega chorobom, zagrażającym bydłu gdy zbyt wcześnie z rana wychodzi na pastwisko, nim słońce osuszy rosę, lub gdy zbyt późno wieczorem albo podczas mgły powraca do domu; rolnik nie traci nawozu, którego potrzebuje do uprawy roli, bydło wolne jest od chorób pochodzących z zbytnego objedzenia się, krowy znacznie więcej dają mleka gdy są karmione regularnie w stajni niż gdy jedzą według upodobania na pastwisku, a wreszcie pastwisko obrócone na rolę, przyniesie właścicielowi tyle korzyści, że w krótkim czasie będzie mógł wyżywić dwa razy większą ilość bydła. Wyjątkiem są tu gospodarstwa położone w okolicach bardzo górzystych, bo tam czasem niepodobna jest uprawiać ziemię i są grunta co tylko na pastwiska przydatne być mogą. Do tego rosa i mgła w okolicach górzystych mniej jest niebezpieczna dla bydła jak w dolinach.

Karmiąc bydło w stajni przedewszystkiem trzeba być ostrożnym przy każdem przejściu z paszy suchej do zielonej i strzedz się aby bydłu nie dawać jadła za wiele lub za mało. Regularność tak co do czasu jak i ilości w karmieniu jest tu jednym z najważniejszych warunków, jak niemniej jak największa czystość.

W zimie karmi się bydło po największej części sianem, a także koniczyną, wyką, słomą, burakami, ziemniakami, karpielami, zbożem i jarzynami strączkowemi. Siano musi być słodkie, czyste i zdrowe. Pasza z koniczu czerwonego lub białego, skoszona przed okwitnięciem i dobrze wysuszona, lepsza jest jak siano; wyka tak sucha, jak zielona, jest wy-

borną paszą dla bydła, kartofle i buraki w wysokim stopniu pomnażają mleczność krów. Siano i słoma powinny być odpowiednio pocięte za pomocą sieczkarni, aby bydło nie potrzebowało ich żuć zbyt długo. Polewanie gorącą wodą lub nawet gotowanie przeznaczonych na paszę ziemniaków, buraków, i t. d. ułatwia bydłu strawienie tychże, ale uważać należy aby pasza taka nie była nigdy za gorąca, i aby naczynia, w których się ją przyrządza, były pierwiej czysto wymyte. Polewanie paszy wodą słoną zaostrza apetyt bydłu i także ułatwia trawienie.

W lecie i w jesieni, karmiąc bydło paszą zieloną, dobrze jest często pławić je i polewać zimną wodą. Pasza zielona nie powinna być nigdy przemoczona od deszczu, i w tym razie należy ją przed daniem bydłu dobrze wysuszyć, inaczej bowiem może narazić bydło na rozliczne choroby.

Codzienne czyszczenie bydła zgrzebłem i szczotką przyczynia się niepospolicie do utrzymania go w dobrym stanie i zdrowiu. Bydłu pędzonemu na paszę trzeba przed wypędzeniem dawać zawsze nieco paszy suchej; podczas zbyt wielkich upałów południowych należy bydło spędzić w miejsca zacienione. Pastwisko powinno być podzielone na części, aby jedna mogła zarastać, podczas gdy bydło będzie się pasło na drugiej. Pastwiska poprzerzynane moczarami są szkodliwe dla bydła.

Dojenie krów wymaga przedewszystkiem dobrego obchodzenia się z niemi, aby przy dojeniu zachowywały się spokojnie Jeżeli krowa jest przy dojeniu niespokojna kładą jej zwykle na grzbiet płachtę, umaczaną w zimnej wodzie, lub woreczek napełniony piaskiem. Naczynia, w które doi się mleko, i te w których się je przechowywa, powinny być zawsze jak najstaranniej wymyte, albowiem kwasy, z nieczystości powstające, psują mleko. Skoro napełni się mlekiem naczynie, do którego się doi, wlewa się mleko do innego większego naczynia przez sito lub kawałek płótna; najlepiej jest

jednak używać do tego deszczułki kwadratowej, z dziurą w środku, którą zatyka się czystą słomą. Deszczułkę kładzie się na naczyniu, przeznaczonem na mleko, wlewa się je przez słomę. Mleko niebieskawe, czerwonawe lub nieco gęstsze jak zwykle, pochodzi z nieczystości w stajni lub jest dowodem że krowy dostają niezdrowe pożywienie.

Przedaż mleka, mianowicie w miastach, jeżeli nie są zbyt oddalone od wsi, przynosi gospodyniom wiejskim częstokroć znaczny dochód, ale jeżeli do miasta daleko, nie opłaciłoby się wieść je codziennie na targ, i w tym razie gospodynie przysposabiają sobie zapasy masła i sera, których przedaż jest także korzystną.

Aby się mleko zsiadło potrzeba do tego odpowiedniego ciepła i stosownych naczyń. Im większa jest powierzchnia naczynia, przeznaczonego na mleko, tem lepiej się zsiędzie, tem łatwiej utworzy się śmietana i tem łatwiej ją zebrać. Mleko zsiada się w lecie przy 10 do 12, w zimie przy 13 do 16 stopniach ciepła. Ponieważ zaś w piwnicach, dobrze urządzonych, właśnie taka bywa temperatura, bo te jak wiecie, chłodniejsze bywają w lecie jak w zimie, przeto najlepiej jest przechowywać mleko w piwnicach. Najlepsze masło jest z śmietany zebranej nim mleko się skwasi. Jeżeli w maślnicy śmietana nie chce ściąć się na masło, należy wpuścić do niej nieco soli, ałunu, wódki lub korę z cebuli. Na funt masła potrzeba w lecie 12 do 15 kwart mleka, które dają zwykle półtorej kwarty śmietany; w zimie potrzeba 18 do 21 kwart mleka na jeden funt masła.

Masło niesolone smaczniejsze jest od słonego, ale bez soli psuje się prędko. Aby je od tego uchronić daje się funt soli na 15 do 18 funtów masła, i wymięszawszy mocno, przechowuje się je w drewnianem naczyniu.

Ser nie jest tak popłatny jak mleko lub masło. Robi się go z mleka słodkiego, kwaśnego lub z śmietany. Tak zwane

sery tyrolskie, szwajcarskie, ementalskie, parmezańskie i t. d. robią się z mleka słodkiego.

ROZMAITOŚCI.

Igły. W fabryce igieł maszyny wykonywują wiele robót, pomimo tego jednak robotnicy nie mało się napracują nim igła wyjdzie z warsztatu taką, jaką być powinna. Igły robią się z drutu stalowego, który przychodzi do fabryki w okrągłych zwitkach; potrzeba go rozciągać, prostować, ocieńczać, rozkrawywać, zaostrzać koniec, robić uszko i igłę wypolerować. Każda z tych czynności rozpada się na wiele innych drobniejszych, i tak chcąc zrobić uszko potrzeba spłaszczyć igłę w grubszym końcu, wyżłobić rowek, przebić dziurkę, oczyścić ją, wypolerować i wewnątrz zaokrąglić. Czyszczenie, czyli tak zwane szurowanie, odbywa się w ten sposób że igły pomięszane z drobnym piaskiem zapycha się w skórzane worki i wstrząsa przez trzy dni, poczem oczyszczone z piasku mięsza się znowu z otrębami, i wstrząsa w workach skórzanych podobnie jak z piaskiem. Każda z tych czynności odbywa się w osobnej sali fabrycznego zakładu, i każdą inni zajmują się robotnicy. Przy ogromnych, siłą pary poruszonych nożycach, rozcinających drut na igły, pracują najczęściej dzieci i dziwić się należy że mają do tego potrzebną odwagę i roztropność. Z fabryk zatrudniających 350 ludzi, wychodzi codziennie w przecięciu 200.000 igieł; na jednego robotnika wypada więc około 600 igieł.

Przyjaciel dzieci wychodzi dnia 1 i 15 każdego miesiąca. Przedpłata w miejscu wynosi rocznie 4 Złr. 40 cnt. w. a., półrocznie 2 Złr. 20 cnt. w. a Z przesyłką pocztową rocznie 5 Złr. w. a. półrocznie 2 Złr. 50 cnt. w. a. W W. X. Poznańskiem rocznie 3 talary pruskie. Przedpłatę miejscową przyjmuje księgarnia p. Karola Wilda. Przedpłatę pocztową (*także z W. X. Poznańskiego*) należy przysyłać **franco** wprost: *Do redakcji Przyjaciela dzieci, we Lwowie w rynku pod l. 51.*

Wydawca i redaktor odpow. Stanisław Nowiński. Drukiem K. Pillera 1864.